

AEG

Tomatenreis mit Kapern und Petersilie

Beheizungsart: VITAL Dampf
Temperatur: 99 °C
Zeit: 40 Minuten
Portionen: 4

250 g Langkornreis
400 ml Tomatensaft
70 g Ketchup
1 EL Kapern
2 Schalotten
½ Bund Petersilie
2 TL Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Benötigt: Mittelgroßer Topf

Vorbereitung: Die Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie waschen, zupfen und hacken. Den Reis in einen Topf geben, Tomatensaft, Ketchup, Schalotten, Kapern und Salz dazugeben und umrühren.

Zubereitung: Den Reis auf der Einschubebene 2 im Programm „VITAL Dampf“ bei 99 °C für 40 Minuten dämpfen. Die Petersilie unter den Reis heben und servieren.



Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer